3/2 オンラインクッキング「桜もち&雛あられ」

<ご用意いただく調理器具リスト>

レッスン当日は以下の器具を目安としてご用意ください。ご自宅に同じ器具がない場合には、代用品をご用意いただいても大丈夫です。

- ボウル（耐熱レンジ使用可能）（大、20cmほど）×1個
- ボウルか器（小、50cc入るくらいでOK）×3個（*食紅を水で溶かす用、材料用）
- バット（もしくは皿×3個） ■計量スプーン×1
- ゴムベラ×1個 ■スプーン×1
- ラップ ■クッキングペーパー（油をきるため）
- 包丁×1 ■まな板
- はかり（食材計量用）
- レンジ ■ラップフィルム（加熱時と包餡時に使用） ■ビニール袋 ×1枚
- 揚げ鍋（なければ深いフライパン）どちらも小さいものでOK
- フライパン（約20cmが良いがなければ大きくてもOK）（*雛あられ用）

<事前にご準備いただくこと>

- 実習開始までに使用する食材の事前計量をお済ませください。
- テキストに書いてある下準備もお済ませください。
- 切り餅はテキストどおり切っておいてください。